



Τραχανόπιτα

1 ώρα

Χρόνος
Εκτέλεσης

8

Μερίδες

1

Βαθμός
Δυσκολίας



Μέθοδος Εκτέλεσης

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180° C στον αέρα.
- Σε ένα μπολ ανακατεύουμε καλά όλα τα υλικά με το χέρι. Θέλουμε να πάρουμε ένα χυλό κάτι ανάμεσα σε κρέμα γάλακτος και γιαούρτι.
- Αν χρειαστεί προσθέτουμε λίγο ακόμα γάλα.
- Λαδώνουμε καλά ένα [ταψάκι](#) 25x35 εκ. και αδειάζουμε μέσα το μείγμα μας.
- Ψήνουμε για 50 λεπτά.
- Η πίτα μας είναι έτοιμη όταν ροδίσει καλά η επιφάνεια της.
- Σερβίρουμε ζεστή.

Συστατικά

- 220 γρ. τραχανά γλυκό
- 2 πατάτες, βρασμένες χωρίς τη φλούδα του και λιωμένες με ένα πιρούνι
- 130 γρ. φέτα
- 600 γρ. γάλα
- 2 αβγά
- 80 γρ. ελαιόλαδο
- Ξύσμα λεμονιού, από 1 λεμόνι
- 2 κλ. δεντρολίβανο, φρέσκο, ψιλοκομμένο
- αλάτι

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

321 Θερμίδες (kcal)	18.0 Λιπαρά (γρ.)	5.8 Κορ.Λίπη (γρ.)	28.0 Υδατ/κες (γρ.)
16%	26%	29%	11%
4.4 Σάκχαρα (γρ.)	11.0 Πρωτεΐνη (γρ.)	1.5 Φυτικές Ινες (γρ.)	0.66 Αλάτι (γρ.)
5%	22%	6%	11%